



Menù Degustazione “Mare” Luglio 2017

Stuzzichino

Bavarese di pomodoro con crumble di Bergader al miele e chips di patata

Antipasto

Crema tiepida di zucchette trombette di Albenga mantecata all'olio E.V. di sole olive taggiasche con bignè gigante ripieno di polipo e patate, pomodorini secchi e polvere di limone

Primo piatto

Margherite di pasta agli spinaci ripiene di scampi e broccoli con ragù di verdure, dadolata di calamari e gamberi rossi appena scottati

Pietanza

Composizione di tonno Alalunga pugliese, zucchine alla salvia, astice canadese cotto “Confit” e burrata con pane croccante e caffè di crostacei

Peccato di gola

Vacanza in Sicilia 2.0:

Mousse di more di gelso, ricotta e biscotto con croissant all'arancia, granatina alla mandorla di Avola e cioccolato di Modica grattugiato

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone ed è proposto a €54,00 per persona.



Menù Degustazione "Terra" Luglio 2017

Stuzzichino

Bavarese di pomodoro con crumble di Bergader al miele e chips di patata

Antipasto

Fiori di zuccina dorati e ripieni di ricotta, pomodorini secchi e capperi delle Tremiti con salsa di topinambur, pellicola di cavolo viola e speck croccante

Primo piatto

Riso carnaroli del Principato di Lucedio con asparagi verdi nostrani e petto d'anatra affumicato, mantecato all'aglio nero di Voghiera con croste di grana soffiate e sabbia di tuorlo

Pietanza

Coscia d'oca cotta confit alla paprika con porcini spadellati, spicchi di patate al forno e insalatina di cipolla di tropea all'aceto di lamponi

Peccato di gola

Savoiaro morbido al caffè con ganache al gianduia, crumble alla nocciola del piemonte, salsa di fondente al rhum e gelato al latte menta

Buon Appetito

Il Menù viene servito per almeno due persone ed è proposto a €44,00 per persona.